



# PLIEGO DE CONDICIONES

CONCURRENCIA DE OFERENTES No. 001 – 2010
DEL 12 DE ABRIL DE 2010

## 1. PUBLICIDAD DE LA CONVOCATORIA:

La publicidad de la concurrencia de oferente se hará en la Plataforma virtual de la Alianza Turismo Caribe (http://atcaribe.utbvirtual.edu.co), en las páginas Web del Instituto Tecnológico de Soledad Atlántico – ITSA (www.itsa.edu.co) y de la Universidad del Atlántico (www.uniatlantico.edu.co) como Directores generales, durante Cinco (5) días calendario. De la misma forma esta convocatoria estará disponible en las demás páginas Web de las Instituciones de Educación Superior que son miembros de la Alianza.

## 2. OBJETO DE LA VINCULACIÓN Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

**Objeto y alcance de la Vinculación:** El Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana - Alianza Turismo Caribe, requiere la compra de los recursos bibliográficos para cada una de las Unidades de Información de las catorce (14) Instituciones de Educación Superior de la Alianza Turismo Caribe, como apoyo a las actividades académicas de los programas técnicos y tecnológicos en cada una de ellas, con las especificaciones propuestas por el contratista y solicitadas por la Alianza y según las características que se describen a continuación:

| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| 10 | Editorial Norma. Autor Jaramillo, *La hora del turismo* |
| 3 | Editorial Aguilar, Autor Gill. *Cómo organizar eventos exitosos y fiestas inolvidables* |
| 2 | Editorial Universitaria Ramón Areces, Autor Raquel Varela/Elena Bárcena. *English in the tourist industry* |
| 2 | Editorial Universitaria Ramón Areces, Autor Rosana de Pablo Redondo. *Las nuevas tecnologías aplicadas al turismo* |
| 2 | Editorial Universitaria Ramón Areces, Autor Rufin Moreno Ramón. *Las empresas turísticas en la sociedad de la información* |
| 2 | Editorial U. Externado de Colombia, Autor Daniel Meyer Krumholz. *Identidades culturales y formación del estado colombiano* |
| 2 | Editorial Mundiprensa. *Como degustar los vinos* |
| 2 | Editorial Magisterio. *Aportes del modelo psicolingüística a la escritura* |
| 2 | Editorial ICONTEC. *8 pasos hacia la calidad del servicio* |
| 1 | Editorial Alcalá. *Manipulador de Alimentos* |
| 2 | Editorial Ediciones Turísticas 2007, Autor Mónica Toyos. *El ABC Del Marketing De Servicios Turísticos* |
| 2 | Editorial Miguez P. *Técnicas de Venta* |
| 1 | Editorial Ediciones Turísticas 2007, Autor Roberto Boullón. *Ecoturismo. Sistemas naturales y urbanos* |
| 2 | Editorial LIBSA, Autor Stilwell Alexander. *La enciclopedia de las técnicas de supervivencia* |









| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| 1 | Editorial Butterworth-Heinemann 2008, Autor Egger Roman, Buhalis Dimitrios. *E-Tourism Case Studies. Management and Marketing Issues in eTourism* |
| 1 | Editorial Butterworth-Heinemann 2008, Autor Golden Romero Pat. *Hotel Convention Sales Services and Operations* |
| 2 | Editorial Butterworth-Heinemann 2008, Autor varios autores. *Adventure Tourism: The New Frontier* |
| 2 | Editorial INDE Publicaciones, Autor Alfonso Jiménez. *Entrenamiento Personal (Personal Training): Bases, Fundamentos y Aplicaciones* |
| 2 | Editorial Altamar, Autor Manuela Sánchez – Silva Castillo. *Animación y Dinámica De Grupos: Servicios Socioculturales y a la Comunidad* |
| 2 | Editorial Universidad de Málaga UMA, Autor Chamizo Sánchez Rocío. *Introducción a la comunicación turística. El valor de la imagen en la comercialización de productos turísticos* |
| 2 | Editorial Pirámide S.A., Autor Farre Monika. *Técnicas de Comunicación para Animación Grado Superior* |
| 2 | Editorial Pirámide S.A., Autor Xavier Puertas. *Animación en el Ámbito Turístico* |
| 2 | Editorial Mundi-prensa Libros S.A., Autor Pérez De Las Heras. *MANUAL DEL TURISMO SOSTENIBLE: Cómo conseguir un turismo social, económico y ambientalmente responsable* |
| 2 | Editorial Paidotribo S.L., Autor Juan Carlos Colado Sánchez. *Acondicionamiento Físico en el Medio Acuático* |
| 2 | Editorial Paidotribo S.L., Autor Alan Mountain. *Manual Del Submarinista, El (cuatricromía)* |
| 2 | Editorial Hispano Europea S.A., Autor Jean Pierre Malamas. *1000 Ejercicios Y Juegos De Buceo Y Actividades Subacuáticas* |
| 2 | Editorial Marcombo S.A.., Autor Enrique Contelles Díaz. *Emergencias: Aplicaciones Básicas para la Elaboración de un Plan de Autoprotección* |
| 2 | Editorial Urano ediciones., Autor O'connor Joseph – Seymour John. *Introducción de la PNL* |
| 2 | Editorial Paidos Iberica S.A. Ediciones., Autor Berastain Luis. *Aprender a Crear una Empresa Turística* |
| 2 | Editorial Laertes., Autor Carmen del Toro. *Diccionario Turístico Inglés - Español* |
| 2 | Editorial Arguval S.A.., Autor Narangajavana, Yeamduan; Garrigós Simón, Fernando José. *Capacidades Directivas y Nuevas Tecnologías en el Sector Turístico* |
| 2 | Editorial Ediciones Desnivel, S.L, Autor Subirats Bayego, Enric. *Socorrismo y Medicina de Urgencias en Montaña* |
| 2 | Editorial Ediciones Desnivel, S.L, Autor Máximo Murcia. *Prevención, Seguridad y Auto rescate* |
| 2 | Editorial Ediciones Obelisco, Autor Fiona Harrold. *Coaching en 10 minutos* |
| 2 | Editorial Ediciones Obelisco, Autor Salvador A. Carrión López. *Curso de practitioner en PNL. La nueva técnica para el cambio y el éxito* |
| 2 | Editorial Universidad Politécnica de Valencia, Autor Jesús García Laborda. *¿Por Dónde Empiezo? Técnicas de Aprendizaje de Lenguas para Estudiantes de Turismo* |
| 2 | Editorial Paraninfo Thomson Learning, 2009 Autor Amparo De La |









| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| | Encarnación Gabin. *Gestión Comercial Y Servicio de Atención al Cliente* |
| 2 | Editorial Paraninfo Thomson Learning, 2009 Autor Mónica Cabo Nadal. Asistencia Y Guía A Grupos Turísticos |
| 3 | Editorial Paraninfo Autor Kye-Sung (Kaye) Chon ,Raymond T. Sparrowe, Atención Al Cliente En Hostelería |
| 1 | Editorial Paraninfo, Autor Jesús Felipe Gallego; Ramón Peyrolón Melendo, Diccionario De Hostelería |
| 2 | Editorial Paraninfo, Autor Isabel Milio Balanzá, Diseño y Comercialización de Productos Turísticos Locales y Regionales |
| 2 | Editorial Paraninfo, Autor Carlos Enrique Jiménez Abad, Producción y Venta de Servicios Turísticos en Agencias de Viaje |
| 1 | Editorial Panamericana, Colombia. *Carnavales Y Fiestas Populares* |
| 1 | Editorial Panamericana. *Sabores de Colombia* |
| 1 | Editorial Panamericana. *Cocina Básica Colombiana* |
| 7 | Editorial S.A. Autor Jiménez Garay, María Isabel Paraninfo. *Regiduría de pisos* |
| 1 | Autor Varios. *Servicio al Huésped manejo de la calidad* - VIDEO |
| 1 | Autor Varios. *El Espíritu de la Hospitalidad* - VIDEO |
| 1 | Autor Varios. *Ama de Llaves Entrenamiento* - VIDEO |
| 3 | Editorial Ed Acribia. España, Autor NICHOLAS Johns, BSc, PhD, Cert. *Profesionales de Hostelería, Restauración y Catering* |
| 1 | Editorial ECOE Ediciones. *Costos Aplicados a Hoteles y Restaurantes* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Bases para la gestión y el montaje de un establecimiento hotelero* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Marketing de alimentos y bebidas. Una aplicación de la economía de experiencias* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Economía turística en América Latina y El Caribe* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Ética profesional. El turismo como ejemplo* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Evaluación operacional y financiera aplicada a la industria hotelera (2a. Edición)* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Las mipymes turísticas: cómo comercializar a través de la cooperación* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Tiempo libre, turismo y ética. Compendio de las jornadas de reflexión* |
| 1 | Editorial U. Externado de Colombia. *Turismo y desarrollo sostenible* |
| 1 | Editorial UPTC. *Compendio práctico de cocina* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *Control de costos y gastos en los restaurantes* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *El manejo de restaurantes. Guía para gerentes y propietarios* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *Servicio de barra* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *Manual de servicio de restaurante bar* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *Introducción a la historia de la Gastronomía* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *Haz rentable tu restaurante! Controla los costos y los gastos* |
| 1 | Editorial Promolibro.*1001 cócteles* |









| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| 1 | Editorial Promolibro. *Manual de cocina. Cómo escoger, preparar y servir los alimentos* |
| 1 | Editorial Promolibro. *Quesos* |
| 1 | Editorial Acribia – Mundiprensa. *Tratado elemental de cocina* |
| 1 | Editorial Acribia – Mundiprensa. *Pescados y mariscos, guía práctica* |
| 1 | Editorial Random House Mondadori. *101 delicias de chocolate* |
| 1 | Editorial Acribia – Mundiprensa. *Cómo degustar los vinos. Manual de catador* |
| 1 | Editorial Hipertexto. *Alimentos autóctonos y recetas amazónicas* |
| 1 | Editorial Acribia – Mundiprensa. *La cocina y sus misterios* |
| 1 | Editorial Acribia – Mundiprensa. *Fundamentos de la teoría y práctica del catering* |
| 1 | Editorial Ullman – Könemann. *Los maestros de la cocina europea invitan a comer* |
| 1 | Editorial Ullman – Könemann. *Culinaria Grecia. La cocina griega* |
| 1 | Editorial Ullman – Könemann. *Cocina mediterránea* |
| 1 | Editorial Ullman – Könemann. *Culinaria España* |
| 1 | Editorial Ullman – Könemann. *Culinaria Francia* |
| 1 | Editorial Limusa (Noriega Editores). *El servicio de limpieza. Ciencia y administración* |
| 1 | Editorial Ullman – Könemann. *Culinaria mundial* |
| 1 | Editorial Gustavo Gili – Kliczkowski. *Extreme Hotels / Hoteles mágicos / Hotel insoliti* |
| 1 | Editorial Gustavo Gili – Kliczkowski. *Extreme Bars. Bares mágicos. Bar insoliti* |
| 1 | Editorial Grupo Planeta. *Colombia, el riesgo es que te quieras quedar* |
| 1 | Editorial ECOE Ediciones. *Ecoturismo, Oferta y desarrollo sistémico regional* |
| 1 | Editorial U. Javeriana. *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para microempresas lácteas* |
| 1 | Editorial U. Pontificia Bolivariana. *Manual práctico para procesos básicos de producción de alimentos cárnicos y vegetales* |
| 1 | Editorial ICONTEC. *ISO 22000 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Lista de verificación para las PYME ¿Está usted preparado?* (Incluye CD) |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Elaboración de arequipe* |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Elaboración de manjar blanco* |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Proceso encurtidos* |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Mermelada de mango* |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Mermelada de tomate de árbol* |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Frutas en almíbar. Papayuela* |
| 1 | Editorial Palomino Editores – HJC. *Antipastos a partir de verduras encurtidas* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Caducidad de los alimentos* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Vinos de frutas, elaboración artesanal e industrial* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *El vino de la cepa a la copa* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Manual práctico de enología* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Teoría y práctica de la elaboración del vino* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Elaboración casera de vinos. Vinos de* |









| CANTIDAD | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| | *uvas, manzanas y bayas* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *La calidad del vino desde el viñedo* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Curso de higiene para manipulación de alimentos* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Especies y aromatizantes alimentarios* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Procesos de conservación de alimentos* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Análisis de los nutrientes de los alimentos* |
| 1 | Editorial Acribia Mundiprensa. *Tecnología de la congelación de los alimentos* |

**Nota:** Se deben ofertar las nuevas ediciones de estas referencias bibliográficas.

**Obligaciones del Contratista:** El contratista se hace responsable por:

- Cumplir con los Aspectos Jurídicos del Contrato.
- Presentar la documentación requerida por el Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana - Alianza Turismo Caribe.
- La propuesta deberá tener una validez mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha límite para su presentación, amparada con una Garantía de Seriedad de la Propuesta, expedida a favor del Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana - Alianza Turismo Caribe.
- Entregar a satisfacción los bienes que requiere el Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana - Alianza Turismo Caribe y que deberán ser suministrados por el contratista.

**3. JUSTIFICACIÓN:**

En el marco del Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana - Alianza Turismo Caribe, y para desarrollar el objetivo de la misma, se hace necesario la compra de material bibliográfico pertinente y acorde como apoyo a las actividades académicas de los programas técnicos y tecnológicos dentro del marco del Proyecto y para las Unidades de Información de las IES pertenecientes a la Alianza Turismo Caribe. De esta manera incentivar a estos mismos a la investigación y lectura para su crecimiento profesional.

**4. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE:**

A la presente concurrencia de oferentes, son aplicables los lineamientos del Manual Operativo del Proyecto de Asistencia al Fortalecimiento de la Educación Técnica y Tecnológica en Colombia y los principios de la Constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública – Ley 80 de 1993 y las normas que la modifiquen, como también sus decretos reglamentarios, y en lo no regulado particularmente, las normas civiles y comerciales y las reglas previstas en estos pliegos de condiciones.









**5. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR:**
En la presente convocatoria podrán participar independientemente en consorcio o en unión temporal, las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras cuyo objeto social tenga el objeto requerido por el Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana, en la presente convocatoria de concurrencia de oferentes.

**6. PRESUPUESTO OFICIAL:**
El presupuesto oficial asignado para el presente Pliego de condiciones es de Dieciséis Millones Quinientos Mil pesos ($ 16.500.000) incluido IVA.

El valor de la propuesta no deberá superar el presupuesto oficial asignado. Si llegare a sobrepasarlo esta será rechazada.

**7. FORMA DE PAGO**:
El Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana, efectuará el pago del contrato que llegare a celebrarse, de la siguiente manera:

El cien por ciento (100%) del valor total de contrato a la entrega y recibo a satisfacción del objeto del contrato, por parte del interventor asignado por el Convenio de Asociación Turismo Caribe para el Fortalecimiento de la Formación Técnica y Tecnológica y el Desarrollo Productivo en Turismo para la Costa Caribe Colombiana para tal efecto.

Este pago se realizará dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura y radicación del acta de entrega y recibo a satisfacción de los ítems requeridos para los pagos. El acta debe ser firmada por el Interventor del contrato y el contratista, acompañada de la presentación de las(s) factura(s) correspondiente(s), la legalización del ingreso de los bienes a la Alianza turismo Caribe y la presentación de la certificación expedida por el Revisor Fiscal o Representante Legal del Contratista, o copia del pago donde se pueda verificar el cumplimiento de las obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social (sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de bienestar Familiar y servicios Nacional de Aprendizaje, cuando haya lugar), respecto a sus trabajadores de acuerdo al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificada por la Ley 828 de 2003 y el Decreto 1703 del 2 de agosto de 2003.

No se admitirán propuestas con formas de pago diferentes a las establecidas en el presente pliego de condiciones.

**8. LUGAR DE ENTREGA DE LA PROPUESTA.**
Las propuestas serán recibidas en la oficina de la Alianza Turismo Caribe hasta el día 16 de abril de 2010 a las 4:00 p.m. Se aceptaran propuestas por correo electrónico a turismo@itsa.edu.co, sistematizacionturismo@itsa.edu.co y por medio físico en la





dirección: Calle 18 No. 39-100, Instituto Tecnológico de Soledad Atlántico – ITSA, Soledad – Atlántico. Edificio Administrativo, Piso 1, Oficina Alianza Turismo Caribe.

**9. SELECCIÓN DEL CONTRATISTA**
Será adjudicada el presente proceso de contratación de concurrencia de oferentes a la propuesta de acuerdo a los siguientes criterios:

1. Valor de la propuesta: 80%
2. Valores Agregados: 20%

**10. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS**
EVALUACIÓN VALOR DE LA PROPUESTA – 80 PUNTOS
De cada oferente hábil se tomará el valor relacionado en el formato del Valor total de la Propuesta y obtendrá Ochenta (80) Puntos la propuesta que ofrezca menor valor y se obtendrá el puntaje para este factor de calificación de acuerdo con la siguiente fórmula:

P = 80 x (Om/Oc), donde:

Donde: P = Puntaje del Factor Precio.

Om = Menor valor de las propuestas.
Oc = Valor de la propuesta del oferente a calificar

EVALUACIÓN VALORES AGREGADOS – 20 PUNTOS

Este criterio se calificará con fundamento en la propuesta que ofrezca valores agregados por mayor valor (costo del mercado). Dichos agregados deben ser pertinentes al objeto de la contratación. Por tal razón, se debe hacer clara descripción de este ítem y se debe especificar la cuantía de los valores agregados.

De cada oferente hábil se tomará el valor relacionado con los valores agregados, incluido en la Propuesta Económica, y obtendrá VEINTE (20) puntos la propuesta que ofrezca mayor valor y se obtendrá el puntaje para este factor de calificación de acuerdo con la siguiente fórmula:

P = 20 x (Oc/OM), donde:

P = Puntaje de Valores Agregados
Oc = Valor agregado de la propuesta del oferente a calificar
OM = Mayor valor agregado de las propuestas

El proponente que ofrezca mayores valores agregados al Convenio de asociación tiene que allegar constancia en la que se compromete a presentar los documentos que acrediten en el momento de celebrar el contrato.

**11. CRITERIOS DE DESEMPATE**





Cuando el puntaje total sea obtenido por más de una propuesta, el orden descendente de elegibilidad para la adjudicación del contrato, se determinará de acuerdo con el siguiente orden de prioridades:

1. Menor Precio.
2. Valores Agregados

**12. OBSERVACIONES A LOS INFORMES DE EVALUACIÓN:**
Los informes de evaluación de las propuestas serán puestos a consideración de los proponentes, en la Sede administrativa de la Alianza Turismo Caribe, durante un plazo de cinco (2) días hábiles, para que estos puedan controvertir dichos informes y presentar las observaciones pertinentes.

Para ello la Coordinación general una vez reciba los informes de evaluación comunicará a los oferentes las fechas en que estarán disponibles para su consideración.

**13. CAUSALES DE RECHAZO – DERECHO DE LA ALIANZA TURISMO CARIBE DE ACEPTAR O RECHAZAR CUALQUIERA O TODAS LAS PROPUESTAS.**
La Alianza Turismo Caribe podrá rechazar cualquiera o todas las propuestas antes de la adjudicación de los contratos, en los siguientes casos:

- Cuando se compruebe confabulación entre los proponentes.
- Cuando el proponente haya tratado de interferir, influenciar o informarse indebidamente en el análisis de las propuestas.
- Cuando existan varias propuestas hechas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes.
- Cuando estén incompletas en cuanto a que no cumplan lo especificado o dejen de incluir alguno de los documentos, que de acuerdo con los pliegos de condiciones se requiere adjuntar a la propuesta, y dicha deficiencia impida la evaluación objetiva de la propuesta.
- Cuando un proponente tenga intereses patrimoniales en otra persona jurídica que licite, es decir, cuando se trate de propuestas que correspondan a sociedades que tengan socios comunes, excepto cuando se trate de sociedades anónimas.
- Cuando el representante o los representantes legales de una persona jurídica ostente igual condición en otra u otras firmas diferentes, que también están participando en el presente Pliego de condiciones.
- Entrega extemporánea de la propuesta o que no haya sido entregada en el sitio indicado para ello.
- Cuando la Alianza Turismo Caribe, encuentre falta de veracidad en la documentación presentada, sin perjuicio de iniciar las acciones legales a que haya lugar.
- Por encontrarse el proponente incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar previstas en la Constitución, la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.
- Cuando la propuesta económica presentada supere el presupuesto oficial.









- Cuando el proponente presente propuestas parciales o que no cumpla con la totalidad de exigencias del pliego de condiciones, o que no incluya en su propuesta el desarrollo de todas las temáticas que comprenda el programa de capacitación.

**14. DECLARATORIA DE DESIERTA:**
La Alianza Turismo Caribe podrá declarar desierta la presente convocatoria pública, cuando existan motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable para la Entidad.

**15. INTERVENTORÍA DEL CONTRATO**
La Alianza Turismo Caribe, ejercerá la Interventoría del contrato por un funcionario designado mediante comunicación escrita por el Representante Legal o Coordinador General del Proyecto.

**16. REVISIÓN Y RECIBO DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**
El cumplimiento del contrato deberá ser revisado y aprobado por el Interventor designado por la Alianza Turismo Caribe, verificando el oportuno cumplimiento del objeto del contrato y de las especificaciones técnicas solicitadas de conformidad con lo establecido en el objeto de contrato de los Pliegos de Condiciones de la presente convocatoria por concurrencia de oferentes, para lo cual se suscribirá un acta de entrega – recibo a satisfacción, entre el Interventor y el Contratista.

**17. DOCUMENTACIÓN**
- Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT
- Certificado de Existencia y Representación Legal de la Firma Proponente expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días.
- Copia de la Cédula de Cedula de Ciudadanía del Representante Legal
- Hoja de vida única (persona jurídica o persona natural).
- Certificado de Paz y Salvo de Seguridad Social y Parafiscales.

**18. LUGAR Y ENTREGA DE LOS ELEMENTOS**
El contratista se compromete a entregar los elementos a adquirir en completo estado, en las instalaciones del Instituto Tecnológico de Soledad Atlántico – ITSA, sede administrativa de la Alianza Turismo Caribe.

**19. CRONOGRAMA**

| ***ACTIVIDADES*** | ***FECHA ESTIPULADA*** |
|---|---|
| ***Publicación de pliego de condiciones*** | *12 de abril de 2010* |
| ***Presentación de las propuestas*** | *12 de abril al 16 de abril de 2010 hasta las cuatro(4) de la tarde* |
| ***Verificación y evaluación de las propuestas*** | *del 19 de abril hasta el 20 de abril de 2010* |
| ***Publicación de la evaluación*** | *20 de abril de 2010* |
| ***Publicación del acta de adjudicación*** | *21 de abril de 2010* |



